

RISTORAZIONE | GELATERIA | PASTICCERIA | BAR | PIZZERIA | PANIFICIO | ENOTECA |
MACELLERIA | PESCHERIA | GASTRONOMIA | CUCINA ETNICA | CATERING | DELIVERY

ATTREZZATURE ED ARREDAMENTI
MADE IN ITALY

QUALITÀ ITALIANA A CONDIZIONI IMBATTIBILI
SELEZIONE 2023/24



QUESTO E' UN PDF INTERATTIVO!

INQUADRA I QR CODE E CLICCA SUI SINGOLI CODICI PRODOTTO PER GLI APPROFONDIMENTI.



Condizioni di vendita e prezzi Qucino 2023



PERCHÉ ASSOGI

Una rete di professionisti e aziende specializzate sul territorio italiano, organizzata con servizi pre e post vendita, che esprime il meglio delle forniture e dell'assistenza nel mondo Ho.Re.Ca.

PERCHÉ QUCINO

La migliore selezione di prodotti italiani con un ottimale rapporto qualità/prezzo ed una serie di servizi a tua disposizione:



Consigli e indicazioni pre e post-vendita



Consegna diretta con mezzi adeguati



Recupero degli imballi scomodi



Posizionamento senza imprevisti



Gestione usato secondo normative



Manuali d'uso e consulenza



Siamo Green



Acquisti online senza sorprese

PERCHÉ SIAMO CON TE E VICINO A TE, IN OGNI MOMENTO.



**CONSULENZA
PROGETTAZIONE
E FORNITURA**



**INSTALLAZIONE
COLLAUDO
E ASSISTENZA TECNICA**



**FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTI
DI SETTORE**



**Le scelte green
di Assogi**




**PROGETTA E REALIZZA
CON NOI LA TUA IDEA!**





REFRIGERAZIONE

*Grande capacità di stoccaggio, facile posizionamento e montaggio.
Porta standard, pavimento e scaffalatura interna*



Q3251-Q3253 Minicelle TN -2°+8°C monoblocco a parete
Q3255-Q3257 Minicelle BT -18°-20°C monoblocco a parete



Q3250-Q3252 Minicelle TN -2°+8°C impianto remoto
Q3254-Q3256 Minicelle BT -18°-25°C impianto remoto



Q3102-Q3114 Celle TN 0°+5°C monoblocco a parete
Q3103-Q3117 Celle BT -20°C monoblocco a parete



Q3112-Q3113 Celle TN 0°+5°C monoblocco a soffitto
Q3115-Q3116 Celle BT -20°C monoblocco a soffitto

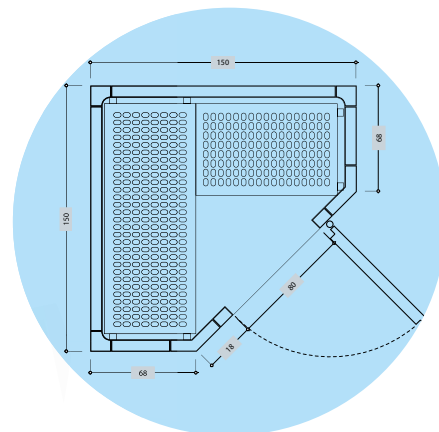
| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Spessore isolamento mm. |
|---------------|---|---------------------|------|-------------------------|
| Q3250 | MINICELLA TN -2°+8°C con impianto remoto e compressore ermetico | 215x175x215 | 0,8 | 60 |
| Q3251 | MINICELLA TN -2°+8°C con monoblocco a parete fianco porta | 215x175x215 | 1,1 | 60 |
| Q3252 | MINICELLA TN -2°+8°C con impianto remoto e compressore ermetico | 215x215x215 | 0,8 | 60 |
| Q3253 | MINICELLA TN -2°+8°C con monoblocco a parete fianco porta | 215x215x215 | 1,1 | 60 |
| Q3254 | MINICELLA BT -18°-25°C con impianto remoto e compressore ermetico | 223x183x223 | 0,9 | 100 |
| Q3255 | MINICELLA BT -18°-20°C con monoblocco a parete fianco porta | 223x183x223 | 1,3 | 100 |
| Q3256 | MINICELLA BT -18°-25°C con impianto remoto e compressore ermetico | 223x223x223 | 0,9 | 100 |
| Q3257 | MINICELLA BT -18°-20°C con monoblocco a parete fianco porta | 223x223x223 | 1,3 | 100 |
| Q3102 | CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a parete | 217x157x217 | 0,8 | 70 |
| Q3103 | CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a parete | 223x163x223 | 1,12 | 100 |
| Q3112 | CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a soffitto | 217x157x217 | 0,8 | 70 |
| Q3113 | CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a soffitto | 237x217x217 | 0,8 | 70 |
| Q3114 | CELLA TN 0°+5°C con impianto monoblocco a parete | 237x217x217 | 0,8 | 70 |
| Q3115 | CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a soffitto | 223x163x223 | 1,12 | 100 |
| Q3116 | CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a soffitto | 243x223x223 | 1,12 | 100 |
| Q3117 | CELLA BT -20°C con impianto monoblocco a parete | 243x223x223 | 1,12 | 100 |

CLICCA QUI

REFRIGERAZIONE



Q3100-Q3101 Celle Corner TN 0°+5°
monoblocco a soffitto
Q3110-Q3111 Celle Corner TN 0°+5°
monoblocco a parete



*Ottimizzazione di spazio e visibilità,
ideale per sfruttare angoli inutilizzati.*



Q3213-Q3214-Q3215 Armadi cella
multiuso BT -18°-20°C con set
cremagliere e guide



Q3204-Q3205-Q3206 Armadi cella
multiuso TN -2°+8°C con set griglie
Q3210-Q3211-Q3212 Armadi cella
multiuso TN -2°+8°C con set cremagliere
e guide
Q3207-Q3208-Q3209 Armadi cella
multiuso BT -18°-20°C con set griglie



*Ampia versatilità, a 1,2 o 3 porte.
Unità refrigerante sopra porta.
Capacità di stoccaggio in spazi
contenuti, grande risparmio
energetico e versioni ideate per
pasticceria, arte bianca e pizzeria
(moduli EN 60x40 - 60x80 cm)*

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Spessore isolamento mm. |
|---------------|---|-----------------------|-----|-------------------------|
| Q3100 | CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto | 150x68x116x68x150x216 | 0,8 | 70 |
| Q3101 | CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a soffitto | 150x68x116x68x150x216 | 0,8 | 70 |
| Q3110 | CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta standard, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete | 150x68x116x68x150x216 | 0,8 | 70 |
| Q3111 | CELLA CORNER TN 0°+5°C con porta a vetro, pavimento, scaffalatura interna e monoblocco a parete | 150x68x116x68x150x216 | 0,8 | 70 |
| Q3204 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta - set n. 5 griglie | 95x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3205 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte - set n. 5+5 griglie | 175x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3206 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte - set n. 5+5+5 griglie | 255x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3207 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta - set n. 5 griglie | 103x103x263 | 1,5 | 100 |
| Q3208 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte - set n. 5+5 griglie | 183x103x263 | 1,5 | 100 |
| Q3209 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte - set n. 5+5+5 griglie | 263x103x263 | 1,5 | 100 |
| Q3210 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 1674 a 1 porta - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie) | 95x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3211 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 3288 a 2 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta) | 175x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3212 | ARMADIO CELLA MULTIUSO TN -2°+8°C da lt. 4901 a 3 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta) | 255x95x255 | 1,1 | 60 |
| Q3213 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 1674 a 1 porta - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie) | 103x103x263 | 1,5 | 100 |
| Q3214 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 3288 a 2 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta) | 183x103x263 | 1,5 | 100 |
| Q3215 | ARMADIO CELLA MULTIUSO BT -18°-20°C da lt. 4901 a 3 porte - set guide per teglie cm. 60x40 (42/44 teglie per porta) | 263x103x263 | 1,5 | 100 |



REFRIGERAZIONE

Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente



Q005-Q2045-Q2052 Tavoli frigo 2 porte



Q006-Q2053 Tavoli frigo 3 porte



Q1976 Tavoli frigo 2 porte + 2 cassetti



Q2045-Q2046 Tavoli frigo senza alzatina



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | |
|---------------|--|---------------------|------|---|
| Q005 | TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8°C con alzatina e gruppo refrig. incorporato | 126x70x85 | 0,23 | C |
| Q006 | TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8°C con alzatina e gruppo refrig. incorporato | 172x70x85 | 0,23 | C |
| Q1976 | TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8°C con alz. e cassettera refrig. a 2 cassetti - gruppo refrig. incorporato | 172x70x85 | 0,23 | C |
| Q2045 | TAVOLO FRIGO 2 PORTE TN 0°+8°C senza alzatina e con gruppo refrig. incorporato | 126x70x85 | 0,23 | C |
| Q2046 | TAVOLO FRIGO 3 PORTE TN 0°+8°C senza alzatina e con gruppo refrig. incorporato | 172x70x85 | 0,23 | C |
| Q2052 | TAVOLO FRIGO 2 PORTE BT -15°-18°C con alzatina e con gruppo refrig. incorporato | 126x70x85 | 0,53 | D |
| Q2053 | TAVOLO FRIGO 3 PORTE BT -15°-18°C con alzatina e con gruppo refrig. incorporato | 172x70x85 | 0,53 | D |



REFRIGERAZIONE

Armadi e tavoli con gruppo refrigerante in classe energetica e climatica di ultima generazione, a gas R290: grande risparmio energetico ed attenzione all'ambiente



Q001-Q003-Q1974-Q2038-Q2062-Q2063-Q2064 Armadi frigo 700 lt.

Q002-Q004-Q2066 Armadi frigo 1400 lt.

Versioni con generatore ad ozono: maggiore shelf-life dei cibi e zero muffe o batteri



part. quadro comandi



part. sonda a spillone



part. supporto-guida per griglie e teglie



Q007-Q2084 Abbattitori-surgelatori

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | |
|---------------|---|---------------------|------|----------|
| Q001 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C | 72x80x202 | 0,33 | C |
| Q2062 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C con generatore ad ozono | 72x80x202 | 0,33 | C |
| Q2038 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C con anta a vetro e illumin. interna a led | 72x80x202 | 0,33 | C |
| Q2063 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C con anta a vetro, generatore ad ozono e illumin. interna a led | 72x80x202 | 0,33 | C |
| Q1974 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C ad alta efficienza - classe energetica A | 75x81x205 | 0,26 | A |
| Q2064 | ARMADIO FRIGO 700 LT. TN -2°+8°C ad alta efficienza - classe energetica A con generatore ad ozono | 75x81x205 | 0,26 | A |
| Q002 | ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°C | 144x80x202 | 0,4 | C |
| Q2066 | ARMADIO FRIGO 1400 LT. TN -2°+8°C con generatore ad ozono | 144x80x202 | 0,4 | C |
| Q003 | ARMADIO FRIGO 700 LT. BT -15°-18°C | 72x80x202 | 0,6 | D |
| Q004 | ARMADIO FRIGO 1400 LT. BT -15°-18°C | 144x80x202 | 0,8 | D |
| Q007 | ABBATTITORE +70°-18°C a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 18 kg. /16 kg. | 75x70x85 | 0,9 | |
| Q2084 | ABBATTITORE +70°-18°C a 10 teglie GN 1/1 con sonda - cap. 35 kg. /30 kg. sbrinamento ad inversione di ciclo | 77x80x149 | 1,9 | |



REFRIGERAZIONE CLIMATICA SERIE SPECIAL



Q2041-Q2067
Armadi Climatic multifunzione 700 lt.



Q2042-Q2068
Armadi Climatic multifunzione 900 lt.



Q2043-Q2069
Armadi Climatic multifunzione 1400 lt.



Armadi polivalenti full-optional, adatti per: FROLLATURA di carni e pesce STUFATURA, ASCIUGATURA e STAGIONATURA di salumi, carni, pesce e formaggi, ESSICCATURA rapida di carni, pesce, frutta, verdura, funghi ecc. Massima qualità e resa a km.0, sicurezza alimentare ed igiene in ogni fase di lavorazione e personalizzazione, grazie all'igienizzazione e sanificazione ad ozono, all'utilizzo di sonde di controllo e pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione, rispondenti anche ai requisiti Industria 4.0, per un reale risparmio di tempi e costi di gestione! A richiesta kit sistema di pesatura per stagionatura.

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|-------------------------|---|---------------------|-----|
| Q2041/ Q2067 | QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 700 LT. -6°+40°C: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide. Q2041 vers. Inox; Q2067 vers. colore Nero | 72x80x202 | 1,4 |
| Q2042/ Q2068 | QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 900 LT. -6°+40°C: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 1 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 15 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3 griglie con coppia guide. Q2042 vers. Inox; Q2068 vers. colore Nero | 79x101x209 | 1,4 |
| Q2043/ Q2069 | QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE 1400 LT. -6°+40°C: Armadio stagionatore, maturatore/frollatore, conservatore, per salumi, carni e formaggi. Completo di sonda controllo umidità, generatore ozono, nr. 2 anta a triplo vetro anticondensa e maniglia inox, illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, sonda mobile, nr. 12+12 barre singole in acciaio inox porta-salumi, nr. 3+3 griglie con coppia guide. Q2043 vers. Inox; Q2069 vers. colore Nero. | 144x80x202 | 2,8 |
| Q2054 | KIT UMIDIFICATORE dotato di sistema pompa, impianto idraulico e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica | | |

CLICCA QUI



ESPOSITORI E MURALI A REFRIGERAZIONE VENTILATA

Studiati per prodotti gastronomici, quali salumi, formaggi, frutta e verdura, take-away e bibite, l'ideale per ogni esigenza che richieda un elegante espositore refrigerato in spazi ristretti



Q3044 Frollatore verticale 440 lt.



Q3400-Q3401 Espositori verticali TN +2°+4°C



Q3407-Q3408-Q3106 Espositori Murali TN



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|--|---------------------|---------------|
| Q3044 | FROLLATORE VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C - illum. a led, nr. 2 ripiani + nr. 1 gancera portasalumi | 70x65x190 | 0,25 A |
| Q3400 | ESPOSITORE VERTICALE da 280 Lt. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290 | 120x78x138 | 0,31 C |
| Q3401 | ESPOSITORE VERTICALE da 342 LT. a refr. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290 | 150x78x138 | 0,37 C |
| Q3407 | ESPOSITORE MURALE da 360 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illum. led superiore e verticale sulle spalle | 100x57x200 | 0,5 C |
| Q3408 | ESPOSITORE MURALE da 555 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C, gruppo incorporato R290, porte scorrevoli, illum. led superiore e verticale sulle spalle | 150x57x200 | 0,5 C |
| Q3106 | ESPOSITORE MURALE a refrig. ventilata TN +3°+5°C, con illumin. superiore fluorescente, spalle Thermophane con cieco, ripiani inclinabili, tenda notte, quadro a bordo, adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi | 131x70x206 | 1,25 C |

CLICCA QUI



BANCHI ESPOSITORI A REFRIGERAZIONE VENTILATA E STATICA

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q3104-Q3405-Q3406

Banchi espositori TN a refrigerazione ventilata



Ideali per prodotti di gastronomia, sandwich e piatti pronti



Q3402-Q3403-Q3404

Banchi espositori TN a refrigerazione statica



Q3409-Q3410

Banchi espositori TN per pesce



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|---------------------|------|
| Q3104 | BANCO GASTRONOMIA Gourmet a refrig. ventilata TN +3°+5°C, c/potenziometro regolazione portata - completo di fianchi, vetri apribili a compasso verso il basso, vasca inox da 90 cm, ill. Crioled, riserva refrig., quadro a bordo - adatto alla conservazione e la vendita di salumi e formaggi | 195,5x115x120 | 0,7 |
| Q3405 | BANCO ESPOSITORE da 120 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox | 150x91x129 | 0,36 |
| Q3406 | BANCO ESPOSITORE da 163 LT. a refrig. ventilata TN +2°+4°C con cella, vetro dritto, chiusura posteriore in plexiglass, piano lavoro inox | 200x91x129 | 0,49 |
| Q3402 | BANCO ESPOSITORE da 101 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass | 100x79x121 | 0,22 |
| Q3403 | BANCO ESPOSITORE da 154 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass | 150x79x121 | 0,22 |
| Q3404 | BANCO ESPOSITORE da 213 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con cella, n.1 vetro intermedio, piano lavoro inox, chiusura posteriore in plexiglass | 200x79x121 | 0,28 |
| Q3409 | BANCO ESPOSITORE PER PESCE da 183 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie | 150x119x118 | 0,37 |
| Q3410 | BANCO ESPOSITORE PER PESCE da 248 LT. a refrig. statica TN +2°+4°C con vetro curvo, chiusura posteriore in plexiglass. Ideale per esposizione pesce con ghiaccio in scaglie | 200x119x118 | 0,54 |



FORNI PER BAR-SNACK-GASTRONOMIA

Compatto e performante.



Polivalente ed economico.



QMR42-QME52

Forni elettrici a convezione con umidificatore



QMG52-QMMG102

Forni a gas a convezione con umidificatore

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|-----|--------|
| QMR42 | FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 4x1/1 GN - 4xEN (cm. 60x40) - comandi manuali, porta a ribalta | 77x75,1x65 | 6,3 | |
| QEME52 | FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) - comandi manuali | 87x74,9x67 | 6,3 | |
| QEMG72 | FORNO A GAS A CONVEZIONE con umidificatore e 2 velocità - 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) - comandi manuali | 87x78,6x88 | | 16 |
| QEMG102 | FORNO A GAS COMBINATO a 2 velocità - 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) - comandi manuali | 87x78,6x108 | | 19 |



FORNI ELETTRICI



QICEM051E-QICEM071E

Forni elettrici combinati

Cottura in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola per una perfetta



partic. comandi elettronici



partic. autolavaggio

QICET051E

Forni elettrici combinati con autolavaggio incluso

Cottura a controllo elettronico in 3 modalità: convezione, vapore, combinato convezione-vapore. Sonda al cuore a 4 punti automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Possibilità di memorizzare 99 programmi assegnando nome ed icona dedicata, con selezione rapida dei programmi preferiti con scroll&push dedicato, n. 95 programmi rimessa in temperatura su piatto e teglia. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio autom

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|---------------------|------|
| QICEM051E | FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali | 77,7x72,9x77,7 | 7,25 |
| QICEM071E | FORNO ELETTRICO COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali | 77,7x72,9x94,2 | 12,5 |
| QICET051E | FORNO ELETTRICO COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm.60x40) – comandi elettronici touch, 99 programmi di cottura di cui 10 preimpostati, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio | 77,7x72,9x77,7 | 7,25 |

FORNI A GAS



QICGM051-QICGM071-QICGM101

Forni a gas combinati

Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento, uniformità di cottura, sfiato camera manuale, illuminazione camera di cottura a led.



QICGT071

Forni elettrici combinati con autolavaggio incluso

di rilevazione, n.2 velocità di ventilazione con inversione grammi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la atico. Questi sono solo alcuni dei plus da scoprire!!



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw/gas |
|------------------|--|---------------------|--------|
| QICGM051E | FORNO A GAS COMBINATO 5x1/1 GN - 5xEN (cm. 60x40) – comandi manuali | 77,7x72,9x77,7 | 8,5 |
| QICGM071E | FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi manuali | 77,7x72,9x94,2 | 12 |
| QICGT071E | FORNO A GAS COMBINATO 7x1/1 GN - 7xEN (cm. 60x40) – comandi elettronici touch, 99 programmi di cottura di cui 10 preimpostati, 2 velocità, sonda al cuore e autolavaggio | 77,7x72,9x94,2 | 12 |
| QICGM101E | FORNO A GAS COMBINATO 10x1/1 GN - 10xEN (cm. 60x40) – comandi manuali | 77,7x72,9x115,2 | 16 |

FORNI SERIE PREMIUM: IL TOP!



QS YE061B-QS YE101B-QS YE102B
Forni elettrici combinati

Sistema di lavaggio automatico, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB, tante funzioni e combinazioni di cottura e rigenerazione, tutte di serie!

*Vasocottura | Cottura in sottovuoto
Cook and serve - Cook and hold - Cook and chill.*

*Programmi di cottura
automatici.*



Pannello comandi touch



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|------------------|--|---------------------|-----|
| QS YE061B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 6 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 85,2x79,5x77,5 | 9,5 |
| QS YE101B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 85,2x79,5x105,5 | 16 |
| QS YE102B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 107,2x90,7x105,5 | 31 |

FORNI SERIE COMPACT PREMIUM: I SALVASPAZIO



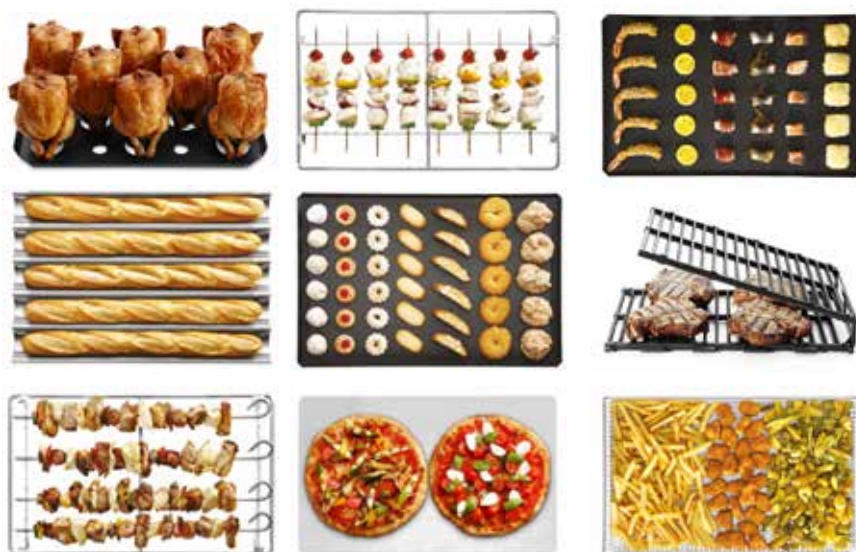
pannello comandi
con manopole
scroll & push



QCVES061R-QCOES061R-QCES101R
Forni elettrici combinati

Decine e decine di funzioni e dispositivi facilmente impostabili e ad alte prestazioni, manuali ed automatiche, con programmi speciali di cottura, rimessa in temperatura, lavaggio ed autodiagnosi, per un contemporaneo risparmio di spazi, tempi, consumi e nel rispetto dell'ambiente.

*Cottura a convezione | Cottura combinata
Cottura a vapore e a basse temperature.*



Tanti accessori per cotture e funzioni speciali.

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|------------------|--|------------------------|------|
| QCVES061R | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità | 87,5x65x70,5 | 8,25 |
| QCOES061R | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium 6x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità | 51x80x88 | 7,75 |
| QCOES101R | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie compact Premium slim 10x1/1 GN - comandi manuali con display alfanumerici e manopola scroll & push, 2 velocità | 51x80x112 | 15,5 |

FORNI SERIE PREMIUM BAKERY: SPECIALE PASTICCERIA-PANETTERIA

Allestimenti e ricette specifiche per pasticceria-panetteria, sistema di lavaggio automatico, sonda al cuore multipunto Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, connessione wi-fi e USB, tante funzioni e combinazioni di cottura e rigenerazione, tutte di serie!



QSYE054B-QSYE084B-QSYE134B-QSYE154B
Forni elettrici combinati



Pannello comandi touch



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|-----------------|--|---------------------|------|
| QSYE054B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 5 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 85,2x79,5x77,5 | 9,5 |
| QSYE084B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 8 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 85,2x79,5x105,5 | 16 |
| QSYE134B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery combi 5+8 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 85,2x79,5x184 | 25,5 |
| QSYE154B | FORNO ELETTRICO COMBINATO a vapore diretto serie Premium Bakery 15 x EN (cm. 60x40) con sistema lavaggio automatico e n.1 tanica detergente, sonda al cuore multip. Ø 3 mm, schermo touch screen, cotture automatiche interattive, n. 6 velocità di ventilazione, conn. wi-fi e USB | 89,2x86,2x181,2 | 31,8 |

BROILER GRILL

Ideali per pub, ristoranti, snack-bar, street-food, hamburgerie, birrerie, chioschi del pesce, catering, ecc., ma anche a supporto o per cotture speciali in bracerie o steak-houses



Q2500-Q2501 Broiler grill a gas



Rapida e sicura cottura dall'alto ad irraggiamento diretto, per grigliare con effetto «crispy», evitando così anche fumi, fiamme o fastidiosi odori



Q2502-Q2503 Broiler grill elettrici



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|---|---------------------|-------|--------|
| Q2500 | BROILER-GRILL a gas con n.2 bruciatori, n.2 griglie inox per cotture differenziate e n.2 bacinelle inox GN 2/3 - colore nero ossidiana | 58,9x50,3x58,7 | | 2x3,5 |
| Q2501 | BROILER-GRILL a gas con n.3 bruciatori, n.3 griglie inox per cotture differenziate e n.3 bacinelle inox GN 1/1 - colore nero ossidiana | 76,9x50,3x58,7 | | 3x3,5 |
| Q2502 | BROILER-GRILL elettrico con n.2 piastre radianti in vetroceramica, n.2 griglie inox per cotture differenziate e n.2 bacinelle inox GN 2/3 - colore nero ossidiana | 58,9x50,3x58,7 | 2x2,5 | |
| Q2503 | BROILER-GRILL elettrico con n.3 piastre radianti in vetroceramica, n.3 griglie inox per cotture differenziate e n.3 bacinelle inox GN 1/1 - colore nero ossidiana | 76,9x50,3x58,7 | 3x2,5 | |



Cottura
Serie 700



Cottura
Serie 900

COTTURA

I DETTAGLI
CHE FANNO
LA DIFFERENZA



COTTURA SERIE 700

Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali.



Q1981-Q1985-Q1986

Cucine a gas



Q1997

Cucine a gas



Q2082

Cucine a induzione



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|----|--------|
| Q1991 | CUCINA A GAS 2 FUOCHI su vano a giorno s/portina | 40x70x85 | | 11 |
| Q1985 | CUCINA A GAS 4 FUOCHI su vano a giorno s/portine | 80x70x85 | | 24 |
| Q1986 | CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas | 80x70x85 | | 24+5 |
| Q1997 | CUCINA A GAS 6 FUOCHI su vano a giorno s/portine | 120x70x85 | | 37 |
| Q2082 | CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE A 4 ZONE su vano a giorno s/ portine | 80x70x85 | 15 | |

COTTURA SERIE 700



Q033-Q481 -Q034

Cuocipasta a gas ed elettrici



Q035-Q036-Q037

Friggitrici a gas ed elettriche con cesto grande in dotazione per ogni vasca



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|---|---------------------|-----|--------|
| Q033 | CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 28 | 40x70x85 | | 9,8 |
| Q034 | CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO su base armadiata - LT. 28 | 40x70x85 | 6,2 | |
| Q481 | CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 28+28 | 80x70x85 | | 19,4 |
| CCB601 | CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3 | 29x16x21 | | |
| Q035 | FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 18 | 40x70x85 | | 14 |
| Q036 | FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 18+18 | 80x70x85 | | 28 |
| Q037 | FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO su base armadiata - LT. 18 | 40x70x85 | 14 | |

COTTURA SERIE 700



Q459-Q461
Fry top a gas



Q2047
Fry top elettrici



Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA .



Q041
Elemento neutro ½ modulo
per serie 700



Q454
Griglia diretta a gas



Q1970 Kit coperchio speciale basculante
per fry top 1/2 modulo

**cotture con tempi e calo-peso
ridotti ("effetto forno"), uniformità
di temperatura, igienicità**



Q1972 Kit coperchio speciale basculante
per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|-----|--------|
| Q459 | FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA ½ MODULO su base armadiata s/portina | 40x70x85 | 6 | |
| Q466 | FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA ½ MODULO con termostato, su base armadiata s/portina | 40x70x85 | | 6 |
| Q2047 | FRY TOP ELETT. PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato, su base armadiata s/portina | 40x70x85 | 5,4 | |
| Q461 | FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 1 MODULO con termostato, su base armadiata s/portina | 80x70x85 | | 12 |
| Q1970 | KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRYTOP ½ MODULO | | | |
| Q1972 | KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRYTOP E GRIGLIA 1 MODULO | | | |
| Q454 | GRIGLIA DIRETTA A GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi | 80x70x85 | | 18 |
| Q041 | ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 700 | 40x70x85 | | |
| Q042 | PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO e 1 MODULO (n.2 portine) | | | |

COTTURA SERIE 900

Cucine con piani stampati a tenuta stagna, ampie griglie di appoggio e senza distanziali centrali.



Q1994-Q1987-Q1988

Cucine a gas



Q2000-Q2083-Q046

Cucine a gas, a induzione, elettriche



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|-----|--------|
| Q1994 | CUCINA A GAS 2 FUOCHI su base armadiata s/portina | 40x90x85 | | 13 |
| Q1987 | CUCINA A GAS 4 FUOCHI su base armadiata s/portine | 80x90x85 | | 26 |
| Q1988 | CUCINA A GAS 4 FUOCHI su forno a gas | 80x90x85 | | 26+5 |
| Q1989 | CUCINA A GAS 6 FUOCHI su forno a gas, s/portina | 120x90x85 | | 39+5 |
| Q2000 | CUCINA A GAS 6 FUOCHI potenziata, su base armadiata s/portine | 120x90x85 | | 39 |
| Q2083 | CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE A 4 ZONE su vano a giorno s/ portine | 80x90x85 | 20 | |
| Q046 | CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 2 ZONE su base armadiata s/portina | 40x90x85 | 3+3 | |

COTTURA SERIE 900



Q047-Q426-Q048

Cuocipasta a gas ed elettrici



Q049-Q050-Q051

Friggitrici a gas ed elettriche con cesto grande in dotazione per ogni vasca



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|-----|--------|
| Q047 | CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 40 | 40x90x85 | | 12 |
| Q426 | CUOCIPASTA A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 40+40 | 80x90x85 | | 24 |
| Q048 | CUOCIPASTA ELETTRICO ½ MODULO su base armadiata - LT. 40 | 40x90x85 | 9,2 | |
| CCB601 | CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/3 | 29x16x21 | | |
| CCB600 | CESTELLO PER CUOCIPASTA GN 1/2 | 29x24x21 | | |
| Q049 | FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO su base armadiata - LT. 18 | 40x90x85 | | 14 |
| Q050 | FRIGGITRICE A GAS 1 MODULO a 2 VASCHE su base armadiata - LT. 18+18 c/cesto grande | 80x90x85 | | 28 |
| Q051 | FRIGGITRICE ELETTRICA ½ MODULO su base armadiata - LT. 18 c/cesto grande | 40x90x85 | 14 | |

COTTURA SERIE 900



Q427-Q432-Q2048

Fry top a gas ed elettrici

Fry Top con rivestimento piano cottura trattato con CR40-4.0 a norma MOCA.



Q057 Elemento neutro ½ modulo per serie 900



Q448 Griglia diretta a gasi



Q1971 Kit coperchio speciale basculante per fry top 1/2 modulo

Cotture con tempi e calo-peso ridotti ("effetto forno"), uniformità di temperatura, igienicità.



Q1973 Kit coperchio speciale basculante per fry top 1 modulo e griglia 1 modulo

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|---------------|--|---------------------|-----|--------|
| Q427 | FRYTOP A GAS PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina | 40x90x85 | | 9 |
| Q432 | FRYTOP A GAS PIASTRA RIGATA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina | 40x90x85 | | 9 |
| Q2048 | FRYTOP ELETT. PIASTRA LISCIA ½ MODULO con termostato su base armadiata s/portina | 40x90x85 | 7,5 | |
| Q431 | FRY TOP A GAS PIASTRA ½ LISCIA e ½ RIGATA 1 MODULO con termostato su base armad. s/portine | 80x90x85 | | 18 |
| Q428 | FRYTOP A GAS PIASTRA LISCIA 1 MODULO con termostato su base armadiata s/portine | 80x90x85 | | 18 |
| Q448 | GRIGLIA DIRETTA A GAS su base armadiata con vasca raccogli grassi | 80x90x85 | | 25 |
| Q1971 | KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP ½ MODULO | | | |
| Q1973 | KIT COPERCHIO SPECIALE PER FRY TOP E GRIGLIA 1 MODULO | | | |
| Q057 | ELEMENTO NEUTRO ½ MODULO per serie 900 | 40x90x85 | | |
| Q042 | PORTINA PER ELEMENTO ½ MODULO , 1 MODULO (n.2 portine) | | | |



PRODUTTORI DI GHIACCIO



Q073-Q074-Q7500-Q7501
Sistema a spruzzo cubetto cavo



Cubetto cavo o pieno?
Sistema a spruzzo o a palette?
La risposta per ogni vostra esigenza



Q7610-Q7611-Q7612
Sistema a spruzzo cubetto pieno



Q7613-Q7614-Q7615
Sistema a palette cubetto cavo



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw A/W |
|---------------|---|----------------------------|-----------|
| Q073 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 30-28/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6 - cub. cavo (mm.35x29x36h) | 33,4x45,7x59,7+0,2 piedini | 0,38/0,22 |
| Q074 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 12 - cub. cavo (mm.35x29x36h) | 37,7x55,5x63,7+8,9 piedini | 0,35/0,35 |
| Q7500 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 47-45/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 17 - cub. cavo (mm.35x29x36h) | 48,5x57,5x72,1+8,9 piedini | 0,43/0,38 |
| Q7501 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 63-60/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 20 - cub. cavo (mm.35x29x36h) | 48,5x57,5x81,6+8,9 piedini | 0,58/0,47 |
| Q7610 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 28-27/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 6,5 - cub. pieno (mm.37x35x32h) - Collegamento USB | 34x48x60+8,4 piedini | 0,3/0,27 |
| Q7611 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 38-36/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 11,5 - cub. pieno (mm. 37x35x32h) - Collegamento USB | 40x54x69+8,4 piedini | 0,37/0,29 |
| Q7612 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 54/24h - sist. a spruzzo - capac. serbat. Kg. 22 - cub. pieno (mm. 37x35x32h) - Collegamento USB | 50x58x80+8,4 piedini | 0,52/0,44 |
| Q7613 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 45-46/24h - sist. a palette - capac. serbat. Kg. 16 - cub. cavo (mm. 32,5x29x41h) - Collegamento USB | 50x60x69+0,3 piedini | 0,24/0,22 |
| Q7614 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 62-66/24h - sist. a palette - capac. serbat. Kg. 28 - cub. cavo (mm. 32,5x29x41h) - Collegamento USB | 60x58,5x87,6+8 piedini | 0,46/0,42 |
| Q7615 | PRODUTTORE DI GHIACCIO kg 62-66/24h - sist. a palette - trattamento nano-tecnologico - collegamento USB | 60x58,5x87,6+8 piedini | 0,46/0,42 |

CLICCA QUI



NEUTRO INOX



Q019-Q020-Q021
Armadi pensili



Q022
Lavelli a una vasca



Q1648-Q1650-Q1651-Q1653
Lavelli a sbalzo



Q023-Q024-Q025-Q026-Q027-Q028-Q029-Q030
Lavelli

Sono disponibili tante altre soluzioni e misure.



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | dimensione vasca |
|------------------|--|---------------------|------------------|
| Q019 | ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg. | 120x40x60 | |
| Q020 | ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg. | 140x40x60 | |
| Q021 | ARMADIO PENSILE con porte scorrevoli, ripiani lisci, portata 50 Kg. | 160x40x60 | |
| Q022 | LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INFERIORE | 70x70x85 | 50x50x30 |
| Q1648 | LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx. | 120x70x85 | 50x50x30 |
| Q1651 | LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin. | 120x70x85 | 50x50x30 |
| Q1650 | LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a dx. | 140x70x85 | 60x50x32 |
| Q1653 | LAVELLO A SBALZO 1 VASCA con ripiano inf. e sgocciolatoio a sin. | 140x70x85 | 60x50x32 |
| Q023-Q024 | LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin. | 120x70x85 | 50x50x30 |
| Q025-Q026 | LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin. | 140x70x85 | 40x50x25 |
| Q027-Q028 | LAVELLO 2 VASCHE CON RIPIANO INF. e sgocciolatoio a dx./sin. | 160x70x85 | 40x50x25 |
| Q029-Q030 | LAVELLO 2 VASCHE ARMADIATO con porte scorrevoli e sgocciolatoio a dx./sin. | 140x70x85 | 40x50x25 |



NEUTRO INOX



Q010-Q011-Q012
Tavoli da lavoro



Q016-Q017-Q018-Q926
Tavoli armadiati



Q796-Q798-Q800-Q816-Q820
Tavoli armadiati tamburati

Versatile e maneggevole, ideale per catering e noleggio.



Q1966-Q1967-Q1968-Q1969
Tavoli su gambe pieghevoli

Tutti i piani sono rinforzati con spessore 12/10 - cassetti con guide inox.

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH |
|---------------|--|---------------------|
| Q010 | TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore | 120x70x85 |
| Q011 | TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore | 140x70x85 |
| Q012 | TAVOLO DA LAVORO con alzatina e ripiano inferiore | 160x70x85 |
| Q013 | cassettiera a 3 cassetti con guide inox | |
| Q014 | cassettiera a 2 cassettoni con guide inox | |
| Q015 | cassetto singolo con guide inox | |
| Q016 | TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli | 120x70x85 |
| Q017 | TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli | 140x70x85 |
| Q018 | TAVOLO ARMADIATO con alzatina e porte scorrevoli | 160x70x85 |
| Q926 | TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA A 3 CASSETTI, alzatina e porte scorrevoli | 180x70x85 |
| Q796 | TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO | 140x70x85 |
| Q798 | TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO | 160x70x85 |
| Q800 | TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su un fronte , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO | 180x70x85 |
| Q816 | TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO | 140x70x85 |
| Q820 | TAVOLO ARMADIATO TAMBURATO senza alzatina con ante scorrevoli su due fronti , predisposto per contenere il KIT DI RISCALDAMENTO | 180x70x85 |
| Q854 | KIT DI RISCALDAMENTO ELETTRICO per tavoli armadiati tamburati - Montato a sin. - Termostato manuale 0°/90°C - V. 230 monof. - kw 2 | 16,5x55x65 |
| Q1966 | TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI | 120x70x85 |
| Q1967 | TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI | 140x70x85 |
| Q1968 | TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI | 160x70x85 |
| Q1969 | TAVOLO SU GAMBE PIEGHEVOLI | 180x70x85 |



LAVAGGIO COMANDI ELETTROMECCANICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antigocciolamento. Dosatori brillantante incorporati.



Q4000
Lavabicchieri sottobanco



Q4006-Q4001-Q4002-Q4003
Lavastoviglie sottobanco



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | passaggio utile cm | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | cesto cm |
|---------------|---|--------------------|---------------------|-----|----------|
| Q4000 | LAVABICCHIERI SOTTOBANCO CESTO FISSO comandi elettromeccanici - V. 230 monof. | 19,5 | 40x49,5x58,5 | 2,6 | 35x35 |
| Q4006 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof. | 27,5 | 42x49x65 | 2,8 | 37x37 |
| Q4001 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof. | 28 | | | |
| Q4002 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 230 monof. | 30,5 | 45x53,5x70 | 3,2 | 40x40 |
| Q4003 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettromeccanici - V. 400 trif. | 29,5 | | | |
| BASE | SUPPORTO INOX per mod. Q4002-Q4003 | 32 | 59x60x85 | 5,2 | 50x50 |
| | | 34,5 | | | |

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antisgocciolamento. Dosatori detergenti e brillantanti incorporati.



Q4101-Q4105
Lavastoviglie sottobanco



Part.
pannello touch



Part.
interno vasca



BASE inox
opzionale per
lavastoviglie

Certificazioni internazionali riconosciute.



Grande potenza, complete di dosatori detergente e brillantante.

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | passaggio utile cm | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | cesto cm |
|---------------|---|--------------------|---------------------|-----|----------|
| Q4101 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - V. 230 monof. | 30,5 29,5 | 45x53,5x70 | 3,2 | 40x40 |
| Q4105 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi - V. 230 monof. | 30,5 29,5 | | | |

LAVAGGIO COMANDI ELETTRONICI

Porte a doppia parete con robusto ancoraggio, vasche stampate ed inclinate, gruppi di aspirazione/scarico integrati per scarico totale circuito lavaggio. Tetti antigocciolamento. Dosatori detergenti e brillantanti incorporati.



Q4102-Q4103-Q4106
Lavastoviglie sottobanco



Part. pannello touch









Part. **Q4106** - senza filtri



Part. **Q4106** - con filtri



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | passaggio utile cm | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | cesto cm |
|---------------|---|--|---------------------|-----|----------|
| Q4102 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - V. 230 monof. | 32  34,5  | 59x60x85 | 3,5 | 50x50 |
| Q4103 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - hi-power - V. 400 trif. | 32  34,5  | 59x60x85 | 5,2 | 50x50 |
| Q4106 | LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO CESTO FISSO - struttura a doppia parete, doppia porta, lavaggio superiore, comandi elettronici, tastiera touch - 4 programmi - hi-power - V. 400 trif. | 31  32,5  | 59,5x61x84,5 | 5,2 | 50x50 |

LAVAGGIO



Filtri di superficie inox, dosatore brillantante, filtro pompa, termometro vasca e boiler.
Completamente automatiche e di notevole potenza. Start/stop a chiusura/apertura capote, installazione ad angolo consentita.



Q4014
Lavastoviglie a capote comandi elettromeccanici

Q4114
Lavastoviglie a capote comandi elettronici



Per la ristorazione, la panetteria, la pasticceria, la gastronomia, la gelateria e l'industria alimentare. Elevata capienza su ingombro ridotto (**anche sottobanco!**). Vasca stampata, doppia parete e doppio filtro vasca. Misure GN ed Euronorm (cm. 60x40)



Q4005B
Lavaoggetti/lavapentole elettronica

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | passaggio utile cm | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | cesto cm |
|---------------|--|--------------------|-------------------------------|------|-----------------|
| Q4014 | LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettromeccanici - V. 400 trif. | 41 ☉ | 72x73,5x144,5/188 | 10,2 | 50x50 GN 1/1 |
| Q4114 | LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie inox, comandi elettronici con tastiera touch - V. 400 trif. | 41 ☉ | 72x73,5x144,5/188 | 10,2 | 50x50 GN 1/1 |
| Q4005B | LAVAOGGETTI E LAVAPENTOLE CESTO FISSO - filtri di superficie, comandi elettronici - V. 400 trif. | 40 ☉ 40 ☉ | 60x68x85 | 6,7 | 50x50 60x40 |
| T10 | MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (consigliata solo in uscita) | | 60x51 | | |
| T28 | TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE | | 65x51x86 | | |
| D01 | DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro | | 100 h | | |
| T 50 | LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE* specificare versione DESTRA (gambe a dx.) o versione SINISTRA (gambe a sin.) | | 120x73x86 (vasca 50x40x27) | | |
| BASE | SUPPORTO INOX per mod. Q4102-Q4103-Q4106-Q4005B | | 50 h | | |



ASCIUGATURA-LUCIDATURA POSATE

Inserimento e uscita frontali:
soluzione pratica e salvaspazio



Q4516 Supporto
carrellato per Q4515

Q4515
ASCIUGA-LUCIDA POSATE
da banco e incasso



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | PRODUZ. PZ/H |
|---------------|--|---------------------|------|--------------|
| Q4515 | ASCIUGA LUCIDA POSATE DA BANCO e INCASSO monofase, con comandi digitali a fasi guidate, guide portacesto, completa di 1 conf. di tutolo di mais da 4 kg. | 66x68x47 | 0,75 | 5.000/6.000 |
| Q4516 | SUPPORTO CARRELLATO per Q4515 | 66x68x51 | | |

DETERGENZA

ASSOWASH
SYSTEM



ASSO SOLID BAR
Detergente solido



ASSO ACID
Disincrostante liquido



ASSO SUPER STAR
Detergente polivalente liquido



ASSO RINSE SAURE
Additivo liquido brillantante



ASSO SPRAY INOX
Spray lucidante e sgrassante per acciaio inox



ASSOGRIL
Detergente sgrassante ad alta resa

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | CONFEZIONE MINIMA DI VENDITA |
|-------------------------|--|---|
| ASSO SOLID BAR | DETERGENTE SOLIDO concentrato ad effetto brillantante per il lavaggio meccanico delle stoviglie, posate e vetreria. Si utilizza senza dosatori elettrici. Indicato per acque fino a 30°F | cartone da:4 capsule da 750 gr. l'una |
| ASSO ACID | DISINCROSTANTE LIQUIDO a base di acido ortofosforico tamponato. Indicato per il trattamento delle macchine lavastoviglie, cuocitori ed attrezzature da cucina | cartone da:4 taniche da 6 kg. l'una |
| ASSO GRILL | DETERGENTE SGRASSANTE pronto all'uso per la pulizia a fondo di superfici dure. È un liquido alcalino per sporco pesante. Rimuove grassi, residui carboniosi, oli etc. da forni, piastre di cottura, griglie e cappe di aspirazione | cartone da:6 nebulizzatori da 750 ml. l'uno |
| ASSO SUPER STAR | DETERGENTE POLIVALENTE LIQUIDO 2 in 1 speciale per il lavaggio meccanico di bicchieri da vino, birra e acqua minerale. Indicato per tutti i tipi di acque, anche le più dure | cartone da:4 taniche da 6 kg. l'una |
| ASSO RINSE SAURE | ADDITIVO LIQUIDO BRILLANTANTE acido concentrato per acque dure. Favorisce l'immediata asciugatura delle stoviglie, bicchieri e posate, riducendo la tensione superficiale dell'acqua di risciacquo e rendendole brillanti | cartone da:4 taniche da 5 kg. l'una |
| ASSO SPRAY INOX | SPRAY LUCIDANTE E SGRASSANTE pronto all'uso. Indicato per superfici e rivestimenti in acciaio, banchi di lavoro e frigoriferi, macchine lavastoviglie. | cartone da:12 bombolette da 400 ml. l'una |

CLICCA QUI

“

Con OPTIMUM, Assogi seleziona per i propri clienti macchine e sistemi caratterizzati da estetica, robustezza, funzionalità, ergonomia, risparmio energetico e attenzione all'ambiente. Le soluzioni proposte dai nostri associati garantiscono una tangibile riduzione dei costi, fornendo risposte concrete alle problematiche legate all'aumento delle spese gestionali e dei consumi, oltre che alla carenza di personale qualificato.

”

Chiedi al nostro referente di zona!

“

**Al tuo fianco
per una scelta
intelligente”**

I NOSTRI SERVIZI:

- PROGETTAZIONE
- FORNITURA CHIAVI IN MANO
- INSTALLAZIONE E COLLAUDO
- ASSISTENZA E MANUTENZIONE
- CONSULENZA GENERALE, SU GESTIONE ENERGETICA E TRANSIZIONE ECOLOGICA
- CONSULENZA SU COSTO DI POSSESSO, FOOD COST E FULL COST
- FORMAZIONE AL PERSONALE SU UTILIZZO ATTREZZATURE
- AGGIORNAMENTI DI SETTORE



“**SONO CAMI:
SEGUI I MIEI CONSIGLI
ANCHE SUL SITO
ASSOGI.IT!**”

ARREDAMENTO

SOLUZIONI CONCEPT- CORNER MODULARI



Poke



Kebab



Pizza



Cafè



Prima Colazione

ARREDAMENTO

SOLUZIONI SELF SERVICE - DROP-IN E LAMPADE



**PROGETTA CON NOI
IL TUO AMBIENTE
E AFFIDATI ALLA NOSTRA
ESPERIENZA**



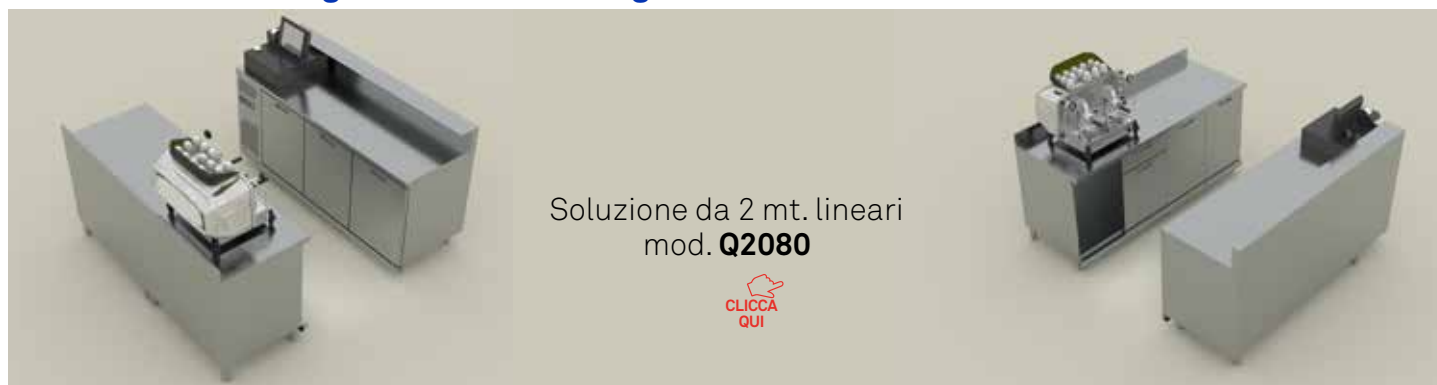
ARREDAMENTO BAR



Soluzione da 3,25 mt. lineari
mod. **Q2081**



2 soluzioni-base con esclusivo rapporto qualità-prezzo:
strutture interamente inox, refrigerazione ventilata e con utilizzo di gas naturale R290 per garantire un'efficienza superiore e ridurre notevolmente consumi ed impatto ambientale, cassetti refrigerati con cerniere e guide inox e a chiusura con ritorno automatico.



Soluzione da 2 mt. lineari
mod. **Q2080**





ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE: BAR - PICCOLA RISTORAZIONE



Q6106
Frullatore



Q6107
Frullatore/blender

Multifunzione:
frullatore, blender, frozen,
grazie al bicchiere tondo
e bicchiere quadro
intercambiabili.



Q6115
Mixer con asta cm. 16
smontabile

**Adatta a lavorazioni intensive
e prolungate.**



Q6116-Q6117
Combinato mixer
con asta cm. 16 smontabile



Q6108
Piastra ad induzione hi-performance kw 2,5



Componenti piastre hi-tech Q6108.

Valuta la differenza!!



Componenti piastre di tipo standard.



Q6101
Piastra panini-grill media



Q6102
Piastra panini-grill doppia



Q6103
Tostiera a 3 pinze



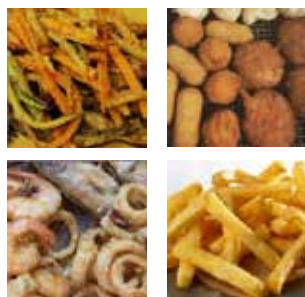
Q6105
Spremiagrumi con vasca inox

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|--|---------------------|------|
| Q6106 | FRULLATORE ELETTRICO con nr. 1 bicchiere da LT. 1,5 - V. 230 monof. | 21,3x20x41,6 | 0,45 |
| Q6107 | FRULLATORE/BLENDER con var. vel., bicch. tondo e bicch. quadro (per frozen) - LT. 2 | 20,2x21x50,8 | 0,75 |
| Q6115 | FRULLATORE AD IMMERSIONE con asta smontabile da cm. 16 | 7,4x11x45 | 0,2 |
| Q6116 | FRULLATORE AD IMMERSIONE COMBINATO con var. velocità e asta smontabile cm. 25 (acc. frusta opzionale) | 10x18,2x59,8 | 0,36 |
| Q6117 | ACCESSORIO FRUSTA per Q6116 | 10,6x11,3x34,8 | |
| Q6108 | PIASTRA AD INDUZIONE HI-TECH ad alta resa e lavorazioni intensive | 32,2x44x11,5 | 2,5 |
| Q6101 | PIASTRA PANINI-GRILL rigata media a 1 coperchio - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni | 38x43,5x23,5 | 2,1 |
| Q6102 | PIASTRA PANINI-GRILL rigata a 2 coperchi - trattamento ghisa in vetroceramica (migliore pulitura) ad alte prestazioni | 51,5x43,5x23,5 | 3 |
| Q6103 | TOSTIERA A 3 PINZE con resistenze al quarzo | 47,5x26,5x24 | 2,4 |
| Q6104 | TOSTIERA A 6 PINZE con resistenze al quarzo | 47,5x26,5x36,5 | 3 |
| Q6105 | SPREMIAGRUMI ELETTRICO SENZA LEVA con vasca inox rimovibile | 21x21x29 | 0,15 |

CLICCA QUI



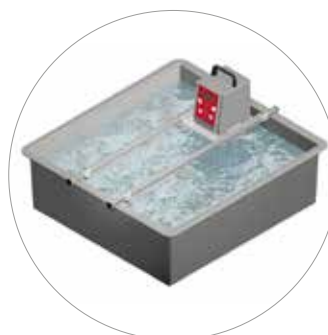
ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q6205-Q6206

Friggitrici elettriche da banco

Per una cucina gustosa, delicata e con cotture uniformi!



Q6125

Softcooker +24°+99°C



Q6210-Q6211-Q6212

Cutter-mescolatori-omogeneizzatori

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | produttività |
|---------------|---|---------------------|------|------------------------------|
| Q6205 | FRIGGITRICE ELETTRICA 1 vasca con rubinetto - cap. lt. 8,5 | 27,5x51,5x35 | 3,25 | |
| Q6206 | FRIGGITRICE ELETTRICA 2 vasche con rubinetti e comandi indipendenti - cap. lt. 2x8,5 | 54x51,5x35 | 6,5 | |
| Q6125 | SOFTCOOKER PER COTTURA SOTTOVUOTO a bassa temp. +24°+99°C - V. 230 monof. | 13x26x38 | 2 | |
| Q6210 | CUTTER lt. 3 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce | 35x24x31 | 0,48 | 1,3 lt liquido 2,9 lt solido |
| Q6211 | CUTTER lt. 5 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce | 41x31x34 | 0,96 | 2,3 lt liquido 4,9 lt solido |
| Q6212 | CUTTER lt. 8 monofase con variatore di velocità 900/2200 giri/minuto e gruppo coltelli a lame lisce | 41x31x40 | 0,96 | 3,5 lt liquido 7,9 lt solido |



ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q6300-Q6301-Q6302-Q6304
Affettatrici professionali a gravità



Q6303
Affettatrici professionali verticali



Tante varietà di taglio per lavorazioni e piatti gourmet



Q6215
Tagliaverdure-frutta-mozzarella



Q6200-Q6201 Pelapatate-carote
Q6202-Q6203 Puliscicozze

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | produttività |
|---------------|--|---------------------|------|--------------|
| Q6300 | AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 30 - corsa carrello cm. 29 - monofase | 61x49x43 | 0,18 | |
| Q6301 | AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 30 - corsa carrello cm. 32,5 - monofase | 68x55x44,5 | 0,37 | |
| Q6302 | AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 32,5 - monofase | 70x57x50 | 0,37 | |
| Q6303 | AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 34 - monofase | 84x67x63 | 0,35 | |
| Q6304 | AFFETTATRICE PROFESSIONALE A GRAVITA' lama diam. cm. 35 - corsa carrello cm. 34 - monofase | 85x56x72 | 0,35 | |
| Q6200 | PELAPATATE/CAROTE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 5 | 40,2x60,9x80 | 0,27 | 150 kg/H |
| Q6201 | PELAPATATE/CAROTE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 10 | 44,2x68,6x94,5 | 0,75 | 300 kg/H |
| Q6202 | PULISCICOZZE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 3 | 40,2x60,9x80 | 0,27 | 60 kg/H |
| Q6203 | PULISCICOZZE trifase da pavimento con cavalletto - cap. carico kg. 8 | 44,2x68,6x94,5 | 0,75 | 150 kg/H |
| Q6215 | TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA monofase - prod. kg/h 100/300 - (dischi esclusi) | 23,5x55x56 | 0,55 | 100/300 kg/H |

ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE



Q7072-Q703

Confezionatrici sottovuoto ad estrazione esterna

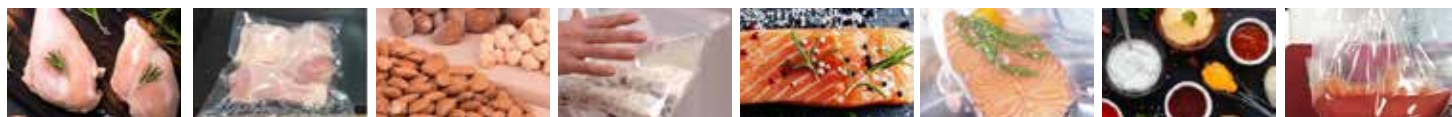


La piccola
con la
potenza
delle grandi.



Q701-Q7074-Q702-Q7075

Confezionatrici sottovuoto a campana
(modelli anche con disaerazione modulabile)



Disponibili buste per sottovuoto e cottura di ogni tipo e misura.

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|--|---------------------|-----|
| Q7072 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 31 - potenza a vuoto: 11 lt/min. | 37,5x29,7x14,5 | 0,2 |
| Q7073 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ESTRAZIONE ESTERNA con barra saldante da cm. 42 - potenza a vuoto: 20 lt/min. | 47x30,8x15,4 | 0,7 |
| Q701 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 8 mc/h | 42,5x49,8x37,4 | 0,6 |
| Q7074 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 31 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h | 58,7x40,9x40,7 | 0,7 |
| Q702 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 - comandi digitali a 10 programmi - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 12 mc/h | 53,5x59,8x43,6 | 0,7 |
| Q7075 | CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA con barra saldante da cm. 41 e disaerazione modulabile - comandi digitali - V. 230 monof. - potenza a vuoto: 20 mc/h | 53,5x59,8x43,6 | 0,9 |



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Q6500-Q6501-Q6502
Planetarie da banco



Q6550-Q6551-Q6552-Q6553
Impastatrici a bracci tuffanti



Q6013
Sfogliatrici elettriche da banco con scivoli



Q6011-Q6012
Sfogliatrici elettriche



Part. Comando a pedale opzionale



Part. Accessorio taglia croissant



| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|---------------------|------|
| Q6500 | PLANETARIA DA BANCO 6,8 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola | 23x40x42 | 0,5 |
| Q6501 | PLANETARIA DA BANCO 12 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola, timer | 43x52x66 | 0,37 |
| Q6502 | PLANETARIA DA BANCO 20 LT., con var. di velocità, frusta, gancio e spatola, timer | 50x55x80,5 | 0,55 |
| Q6550 | IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con 2 velocità e 2 timer digitali | 70x87x133 | 2,2 |
| Q6551 | IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 45 - vasca LT. 67 con inverter per variazione velocità e timer digitale | 76x87x133 | 2,2 |
| Q6552 | IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con 2 velocità e 2 timer digitali | 70x87x142 | 2,2 |
| Q6553 | IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI cap. fino a kg. 65 - vasca LT. 95 con inverter per variazione velocità e timer digitale | 76x87x142 | 2,2 |
| Q6013 | SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con scivoli - larg. rulli 500 mm, monofase | 82,7x97,2x47,7 | 0,37 |
| Q6011 | SFOGLIATRICE ELETTRICA DA BANCO con tappeti motorizzati mm 1000 - larg. rulli mm 500, monofase con variatore di velocità | 95,5x245x55,5 | 0,55 |
| Q6012 | SFOGLIATRICE ELETTRICA A BASAMENTO con tappeti motorizzati mm 1200 - larg. rulli 600 mm, monofase con variatore di velocità | 105,5x285x128 | 0,55 |



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



QMFG1800-QPFE1813
Friggitrici da banco a gas e elettriche



Q3320
Multifunzione (gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema)

Una unica multifunzione per pastorizzare e mantecare creme, gelato, torte e semifreddi, riso per pasticceria, pasta choux, gelatine, confetture e marmellate, panna cotta e mousse, ma anche cuocere e mantecare besciamella, polenta, ragù, sughi e risotti! Programmi e ricette memorizzati e da personalizzare.

**Il buon gelato
semplice e veloce.**



Q3300-Q3330
Mantecatori da banco

**Una vaschetta
intera per ciclo!**



**Stile ed eleganza
per il tuo locale.**



Q3340
Conservatori per carapine

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw | Kw/gas |
|-----------------|--|---------------------|------|--------|
| QMFG1800 | FRIGGITRICE A GAS DA BANCO LINEA PASTICCERIA - LT.18 | 70x58x25 | | 12 |
| QPFE1813 | FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO LINEA PASTICCERIA - LT.21 | 70x58x25 | 6,8 | |
| Q3300 | MANTECATORE ELETTROMECCANICO monof. con lavorazione verticale, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT. 15/h) | 43,5x60,5x60,1 | 2 | |
| Q3330 | MANTECATORE ELETTRONICO monof. con lavorazione orizzontale, controllo densità ed inverter - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-3,5/ciclo (LT. 20/h) kg. 1,15-3,7 | 43,5x79,9x69,5 | 2 | |
| Q3320 | MULTIFUNZIONE ELETTRONICA (gelatiere, pastorizzatore, cuocicrema) con lavorazione verticale, controllo densità, inverter ed estrazione automatica - raffr. aria - prod. gelato: LT. 1-2/ciclo (LT.15/h) kg. 1,5/2,3 - prod. crema-base: LT.5/ciclo (50 min.) | 43,5x60,5x59,5 | 2 | |
| Q3340 | CONSERVATORE A RAFFR. STATICO +4°-25° su ruote con n. 4 carapine da 2,5 LT. (carapine e coperchi coibentati) | 49,5x49,5x100 | 0,18 | |



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA



Pannello touch screen con software evoluto, per gestione e settaggio programmi, risparmio energetico, memorizzazione delle ricette, controllo remoto e telegestione opzionale, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0.



Q2036-Q2037 Armadi fermalievitazione -6°+40°C



Grande versatilità in gelateria, pasticceria, ristorazione e prodotti da forno, grazie alla regolazione delle temperature da -15°C a -22°C, con speciale sistema di distribuzione dell'aria uniforme e non diretta sul prodotto, n. 2 mezze porte e 1 piano liscio inox divisorio cm.60x80. Ogni vano ha in dotazione n. 8 griglie plastificate cm. 60x40 e n. 4 coppie guide a L regolabili (i ripiani sono da cm. 60x80 con n.2 griglie cm. 60x40).

Q2039 Armadi frigo polivalenti BT -15°-22°C



Armadio specifico ideale per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca, essiccare pasta o altri prodotti. Anta a triplo vetro anticondensa, n. 20 coppie guide a "L" passo 35 mm. e n. 6 griglie cm. 60x40, illum. a led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e controllo umidità, programma di telegestione, rispondente anche ai requisiti Industria 4.0.

Q2061 Cimatic multifunzione arte dolce e pasta fresca

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|---------------------|------|
| Q2036 | ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 700 LT. -6°+40°C, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", n° 35 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm 60x40) - griglie escluse | 72x80x202 | 0,65 |
| Q2037 | ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 900 LT. -6°+40°C, porta cieca, dotato di nr. 20 coppie guide a "L", n° 38 livelli passo mm. 35 (senza controllo umidità installato) per teglie EN (cm 60x40 / cm 60x80) - griglie escluse | 79x101x209 | 0,65 |
| CONTR.AVANZ | OPTIONAL controllo remoto avanzato (abbonamento permanente) per Q2036-Q2037 rispondente a requisiti Industria 4.0 | | |
| Q2040 | KIT CONTROLLO UMIDITÀ INSTALLATO per Q2036-Q2037 (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica) | | |
| Q2039 | ARMADIO FRIGO MULTIFUNZIONE 900 LT. BT -15°-22°C a refig. ventilata con unità singola ad alta efficienza e risparmio energetico - nr. 2 mezze porte | 79x102x209 | 0,8 |
| Q2061 | QUCINO CLIMATIC MULTIFUNZIONE ARTE DOLCE E PASTA FRESCA 700 LT. -6°+40°C: Armadio specifico IDEALE per conservare pasticceria, cioccolato, pralineria e pasta fresca (può anche essiccare pasta o altri prodotti). Completo di anta a triplo vetro anticondensa, nr. 16 coppie guide a "L" passo mm. 70 e nr. 6 griglie EN (cm. 60x40), illum. led, cerniera dx, controllo remoto avanzato e programma di telegestione, controllo umidità | 72x80x202 | 1,4 |
| Q2054 | KIT UMIDIFICATORE dotato di sistema pompa, impianto idraulico e contenitore per gestione umidità senza connessione a rete idrica per mod. Q2061 | | |



SPECIALE PASTICCERIA - ARTE BIANCA - GELATERIA

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q1990-Q2049
Armadi frigo 900 lt. TN -2°+8°C
e BT -15°-18°C



Q2049 Armadio frigo BT -15°-18° da 900 lt
con controllo avanzato
- ideale per pasticceria e gelateria



Q3040
Espositori panoramici
verticali 440 lt.



Q3041-Q3042
Espositori panoramici verticali 440 lt.



Q3043-Q3045
Espositori panoramici verticali SLIM 330 lt.



Stile, tecnologia ed eleganza per una esposizione al top

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|------------------------|---------------|
| Q1990 | ARMADIO FRIGO 900 LT. TN -2°+8°C alta efficienza, con 20 coppie guide a "L", n° 38 livelli passo cm 3,5 per teglie EN (cm. 60x40 / 60x80), n° 8 griglie rilsan EN (cm. 60x40) | 79x101x209 | 0,4 B |
| Q2049 | ARMADIO FRIGO 900 LT. BT -15°-18°C con controllo avanzato, 20 coppie guide a "L" n° 38 livelli passo cm 3,5 per teglie EN (cm. 60x40 / 60x80), n° 8 griglie rilsan EN (cm. 60x40) | 79x101x209 | 0,8 D |
| Q3040 | ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C in classe A - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria | 70x65x190 | 0,25 A |
| Q3041 | ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. ventilata BT -22°+5°C - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria | 70x65x190 | 0,56 B |
| Q3042 | ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE da 440 LT. a refrig. statica BT -22°-18°C - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria | 70x65x190 | 0,56 B |
| Q3043 | ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE SLIM da 300 LT. a refrig. ventilata TN -2°+10°C in classe A - illuminazione a led - ideale per pasticceria e gelateria | 45x65x190 | 0,25 A |
| Q3045 | ESPOSITORE PANORAMICO VERTICALE SLIM da 300 LT. a refrig. ventilata TN +15°+18°C in classe A con controllo umidità - illuminazione a led - ideale per cioccolato | 45x65x190 | 0,25 A |



SPECIALE PIZZERIA

Adatta per impasti nella ristorazione/gastronomia e pizza per celiaci.



Q6020
Impastatrici a spirale



Q6021-Q6022-Q6023-Q6024- Q6025
Impastatrici a spirale



Pignone con ingranaggi inox, trasmissione diretta al motore, pulsante per funzionamento in continuo e comandi a pedale di serie.



Q6005-Q6006
Stendipizza-sfogliatrici a rullii

Adatto per bar, piccola ristorazione e pizza per celiaci.



Q5000
Fornetto pizza-snack elettrico



Q5001-Q5002
Forni elettrici monoblocco 4+4 pizze

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | DIMENSIONI Camera | Kw |
|---------------|---|----------------------------|-------------------|---------|
| Q6020 | IMPASTATRICE A SPIRALE da banco, cap. impasto kg. 8 griglia inox e spina Schuko, vasca LT. 10, V. 230 monofase | 30x55x54 | | 0,37 |
| Q6021 | IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 230 monofase | 40x70x61 (h+7 c/ruote) | | 1,1 |
| Q6022 | IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22, V. 400 trifase | 40x70x61 (h+7 c/ruote) | | 0,75 |
| Q6023 | IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 17 griglia inox e timer, vasca LT. 22 a 2 velocità , V. 400 trifase | 40x70x61 (h+7 c/ruote) | | 1,1 |
| Q6024 | IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 25 griglia inox e timer, vasca LT. 33, V. 400 trifase | 45x74x66 (h+7 c/ruote) | | 1,1 |
| Q6025 | IMPASTATRICE A SPIRALE con ruote, cap. impasto kg. 33 griglia inox e timer, vasca LT. 42, V. 400 trifase | 51x84x67 (h+11 c/ruote) | | 1,5 |
| Q6005 | STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 14-31, V. 230 monofase | 44x34x64 | | 0,37 |
| Q6006 | STENDIPIZZA/SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI con pedale, Ø pasta cm. 26-40, V. 230 monofase | 54x39x74 | | 0,37 |
| Q5000 | FORNO PIZZA ELETTRICO - bocca alta cm. 11 - V. 230 monofase | 55,5x46x29 | 40,5x40,5x11 | 2,2 |
| Q5001 | FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 35 | 92,5x83,5x54,5 | 70x70x14 | 4,8+4,8 |
| Q5002 | FORNO PIZZA ELETTRICO MONOBLOCCO a 2 camere 4+4 pizze fino Ø cm. 36 | 101x85x75 | 72x72x14 | 6+6 |

SPECIALE PIZZERIA



Q5010-Q5004

Forni elettrici monoblocco 6+6 pizze



Partic. camera interna
completamente in pietra
refrattaria

Forno polivalente con altezza camera
cm. 18 adatto anche per ristorazione/
gastronomia gourmet: pane, focacce,
dolci, pizza e prodotti da forno in genere.



Q5015-Q078

Forni elettrici e a gas sovrapponibili



SOLUZIONE SALVASPAZIO:
forno ad angolo elettronico
con comandi touch per
affiancamento tavoli e
tavoli pizza, con supporto
aperto per alloggiamento
impastatrice.



Q5005

Forno elettrici sovrapponibili - ad angolo

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | DIMENSIONI Camera | Kw |
|---------------|--|---------------------|---------------------|----------|
| Q5010 | FORNO PIZZA ELETTRICO CON BOCCA LARGA AD ALTA RESA a 2 camere 6+6 pizze fino Ø cm. 36 | 137x85x75 | 108x72x14 | 9+9 |
| Q5004 | FORNO PIZZA ELETTRICO AD ALTA RESA a 2 camere interamente in pietra refrattaria, 6+6 pizze fino Ø cm. 36 | 101x121x75 | 72x108x14 | 9+9 |
| Q5015 | FORNO PIZZA ELETTRICO GOURMET SOVRAPPONIBILE con bocca alta da cm. 18, n.4 pizze fino Ø cm. 35 o n. 2 teglie cm.60x40 | 112,5x83x46,5 | 84x70x18 | 6,4 |
| Q078 | FORNO PIZZA A GAS AD ALTA RESA sovrapponibile, con bocca larga, 6 pizze fino Ø cm. 36 | 145,5x94x47 | 108x72x15,5 | 22,5/gas |
| Q5005 | FORNO PIZZA ELETTRICO AD ANGOLO AD ALTA RESA, sovrapponibile, 7 pizze fino Ø cm. 36 - comandi elettronici con tastiera touch | 68x136x143x74x89x45 | 60x108x108x60x70x16 | 11,8 |

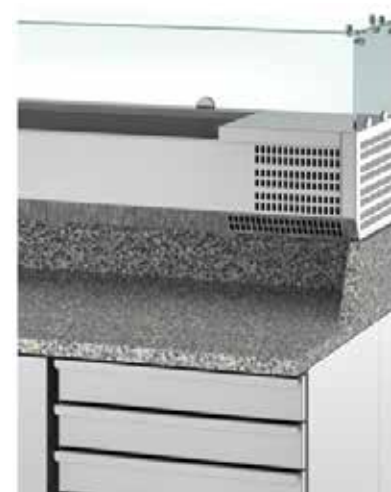
SPECIALE PIZZERIA

*Completi di gruppo refrigerante incorporato a gas R290
risparmio energetico e attenzione all'ambiente*



Q008-Q009-Q2035

Banchi pizza con portabacinelle refrigerato



Piani di lavoro in granito con alzatina del portabacinelle refrigerato alta cm. 20 per garantire maggiore spazio e manovrabilità !!

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|--|---------------------|-----|
| Q008 | BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 con motore indipendente e vetri dritti (bacinelle escluse) | 140x80x147 | 0,6 |
| Q009 | BANCO PIZZA monof. a 2 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, cassetteria a 7 cassette con guide inox (per cassette cm.60x40), completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse) | 200x80x147 | 0,6 |
| Q2035 | BANCO PIZZA monof. a 3 porte refrigerate, piano con alzatina h. cm. 20 in granito, completo di un elemento refrigerato portabacinelle GN 1/3 e vetri dritti (bacinelle escluse) | 200x80x147 | 0,6 |

INNOVATION LINE

Cucina espressa e dal vivo: un vero show!



Q9200-Q9201-Q9202-Q9203

Banchi aspiranti mobili per show-cooking



Banchi aspiranti mobili e modulari per show-cooking: piena libertà, sicurezza ed igiene ambientale. Dotati di filtrazione dell'aria, raffinata e potente, per abbattimento fumi e odori, integrabili con elementi di cottura e refrigerazione, personalizzazione estetica esterna fronte-pubblico tipo "sipario/tendina".

| CODICE QUCINO | PRODOTTI | DIMENSIONI cm LxPxH | Kw |
|---------------|---|---------------------|------|
| Q9200 | CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70 | 172,5x80x140 | 1,13 |
| Q9201 | CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 2 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 91,5x70 | 172,5x80x140 | 1,13 |
| Q9202 | CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70 | 222,5x80x140 | 1,13 |
| Q9203 | CARRELLO SHOW-COOKING nudo a 3 postazioni + personalizzazione + tendina KLIMASHOW con sistema aspirazione integrato - misura piano appoggio per elem. cottura: cm. 141,5x70 | 222,5x80x140 | 1,13 |

I NUMERI DEL GRUPPO ASSOGLI
A VOLTE DICONO DI PIU' DELLE PAROLE

484

**NUMERO TOTALE DI PERSONE
IN ORGANICO**

101 agenti / venditori
59 progettisti
90 addetti segreteria / amministrazione
176 tecnici
58 altro

176

**TECNICI, DI CUI 71
CON CERTIFICAZIONE F-GAS**
(qualifica di frigorista)

202

**AUTOMEZZI PER ASSISTENZA
TECNICA E MONTAGGI**

40.972

SUPERFICIE GLOBALE SEDI (mq)
di cui **21.710** magazzino / officina riparazioni e **14.233** showroom

33

SALE DEMO / CORSI

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI



Hotel The One - Riccardo Callegari Photographer



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI
**ECCO ALCUNE
REALIZZAZIONI
ASSOGI!**



Masseria Auraterrae - Michelangelo Convertino Photography





Copyright 2023 Consorzio Assogi All Rights Reserved.
I prodotti possono subire modifiche, migliorie tecniche o annullamenti di fine serie
decisi dai costruttori, in qualsiasi momento e senza preavviso.



ASSOGI

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

per informazioni e acquisti:

Via del Fonditore n.1/3 - 40138 Bologna - Italia
Tel: +39 051 0339269 - Email: info@assogi.it
www.assogi.it

